



Wie man die besten Space Cakes zubereitet

Nichts ist so lecker wie ein gut zubereiteter Space Cake, der leckere Zutaten mit großartigem Weed kombinieren. Zum Glück wissen wir genau, wie man ihn zubereitet, also lies weiter, um unser Schritt-für-Schritt-Rezept kennenzulernen.

6 Feb 2026

By [Luke Sholl](#)

Ein Space Cake ist genauso geil, wie er klingt. Stell Dir Deinen Lieblingskuchen vor, aber angereichert mit der unbändigen Kraft von Cannabis! So ziemlich jeder Coffeeshop in Amsterdam bietet Space Cakes in der einen oder anderen Form an und sie sind unglaublich beliebt bei Nutzern, die auf diskrete und leckere Weise ein Edible-High erleben wollen.

Zum Glück musst Du nicht weit reisen, um sie in die Finger zu bekommen. Mit ein paar simplen Zutaten und ungefähr zwei Stunden Deiner Zeit kannst Du diese Cannabis-Delikatesse zu Hause zubereiten!

Cannabis Space Cake Rezept

Space Cake ist eines der ikonischsten Cannabis-Rezepte überhaupt. Über Generationen weitergegeben, ist es zu einem echten Symbol der Cannabis-Kultur geworden, besonders in den Niederlanden, wo klassisches europäisches Backen auf die typischen Effekte der Pflanze trifft. Diese Version setzt auf einen intensiven, schokoladigen Kuchen mit weicher Krume und glattem Finish, sodass du ihn leicht portionieren und präzise dosieren kannst.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Gesamtzeit: 1 Stunde 10 Minuten



Zutaten (1 Kuchen, 8 Stücke)

- 240 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 190 g Mehl (Typ 405)
- 2 EL Kakaopulver
- 3 TL Backpulver
- 50 ml Milch
- 100 g geriebene Zartbitterschokolade
- Butter zum Einfetten der Form
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre



Ausrüstung

- Springform (26 cm)
- Rührschüssel
- Handmixer oder Schneebesen
- Teigschaber
- Topf und hitzebeständige Schüssel (für ein Wasserbad)

Anleitung

- **Schritt 1:** Fette eine Springform (26 cm) mit Butter ein und heize den Ofen auf 160 °C (Umluft) vor.



- **Schritt 2:** Schlage die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz hell und cremig auf. Gib die Eier nach und nach dazu und rühre

nach jeder Zugabe gründlich. Vermische in einer separaten Schüssel Mehl, Kakaopulver und Backpulver. Rühre die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse, bis ein glatter Teig entsteht.



- **Schritt 3:** Hebe die geriebene Zartbitterschokolade unter. Fülle den Teig in die vorbereitete Springform und streiche die Oberfläche glatt. Backe den Kuchen 35–40 Minuten oder bis ein Holzstäbchen aus der Mitte sauber herauskommt.



- **Schritt 4:** Hacke die Zartbitter-Kuvertüre grob und schmelz sie vorsichtig im Wasserbad. Gieße die geschmolzene Schokolade über den abgekühlten Kuchen und verteile sie gleichmäßig.



Extra-Tipp: Schneide den Kuchen in gleich große Stücke, damit du den [Cannabinoid-Gehalt pro Portion leichter berechnen kannst](#).

Verwandter Blogbeitrag

[Wie man die THC-Dosis von Edibles berechnet](#)